
	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 1 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA



	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 2 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

0. TABLA DE CONTENIDO

1	Objetivo_____	2
2	Alcance_____	2
3	Presentación_____	2
4	Definiciones_____	3
5	Requisitos para los medios de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas_____	4
5.1	Permiso de funcionamiento otorgado por el SENASA_____	4
5.2	Requisitos del personal_____	5
5.3	Características del vehículo_____	5
5.4	Control de temperatura del producto_____	6
5.5	Almacenamiento adecuado del producto_____	6
5.6	Suministro y calidad del hielo_____	7
5.7	Documentos_____	7
6	Referencias_____	7
7	Anexos_____	7

1. OBJETIVO:

Establecer los requisitos mínimos que deben tener los medios de transportes de productos pesqueros y acuícolas con objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.


2. ALCANCE:

Esta reglamentación aplica para los medios de transporte terrestres de productos pesqueros y acuícolas. Las autoridades competentes procederán a la verificación de cumplimiento constante según los parámetros que definan en los diferentes puntos de control.

3. PRESENTACIÓN:


La DIPOA, como organismo integral del SENASA, tiene la misión de regular y controlar la seguridad sanitaria y la inocuidad de los alimentos de origen animal en forma integral. Para ello establecen los requisitos mínimos que deben cumplir los medios de transporte terrestre de productos pesqueros y acuícolas con relación a condiciones de higiene, estructura, equipos y utensilios y las buenas prácticas de higiene del personal. Los inspectores deben evaluar y aplicar los requisitos según corresponda de acuerdo con las características propias e inherentes de cada medio de transporte.

Por tanto, es responsabilidad de cada uno de los implicados en la cadena de pesca y acuicultura velar y cumplir con las exigencias establecidas por la autoridad competente en relación al control y garantía de la inocuidad en los productos de la pesca.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 3 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

4. DEFINICIONES:

- 4.1. Alimento en conserva:** alimento comercialmente estéril envasado en recipientes herméticamente cerrados.
- 4.2. Avanzada:** Pesca realizada por personas físicas o jurídicas, a bordo de una embarcación con autonomía para faenar superior a las cuarenta millas náuticas, orientada a la captura de especies pelágicas con palangre, y otras especies de importancia comercial, realizada por medios mecánicos.
- 4.3. Certificado Veterinario de Operación (CVO):** es aquel documento otorgado por el SENASA mediante el cual se hará constar la autorización a fin de que la persona física o jurídica solicitante se dedique a una o varias actividades de las mencionadas en el artículo 56 de la Ley N° 8495.
- 4.4. DIPOA:** Dirección de inocuidad de productos de origen animal.
- 4.5. Enfriamiento:** Proceso mediante el cual se enfría el pescado y el marisco a una temperatura próxima a la del hielo en fusión.
- 4.6. Industrial:** Pesca e industrialización efectuada por personas físicas o jurídicas, con embarcaciones capacitadas para efectuar a bordo labores de pesca, congelamiento, empaque e industrialización de sus capturas.
- 4.7. INCOPECA:** Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura.
- 4.8. Licencia de pesca:** Acto administrativo mediante el cual el INCOPECA le confiere a una persona física o jurídica el derecho para que realice en una determinada embarcación, en los términos y las condiciones establecidos en dicho acto, la extracción y el aprovechamiento sostenible de recursos marinos, pesqueros e hidrobiológicos en aguas marinas y continentales.
- 4.9. Mariscos:** Especie de molusco y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que habitualmente se usan como alimentos; además de todas aquellas especies que hayan sido debidamente aprobadas por el INCOPECA.
- 4.10. Mediana escala:** Pesca realizada por personas físicas o jurídicas a bordo de una embarcación con autonomía para faenar hasta un máximo de cuarenta millas náuticas inclusive.
- 4.11. Pescado entero:** pescado tal como se captura, sin eviscerar.
- 4.12. Pescado congelado:** pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura de todo el producto a un nivel lo bastante bajo para conservar la calidad inherente del pescado, y que se ha mantenido a esa baja temperatura, especificada en la norma para

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 4 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

el pescado congelado rápidamente, eviscerado y sin eviscerar (CODEXSTAN 36-1981), durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive.

4.13. Productos de la pesca: todos los animales marinos o de agua dulce (salvo los moluscos bivalvos vivos, los equinodermos vivos, los tunicados vivos y los gasterópodos marinos vivos, así como todos los mamíferos, reptiles y ranas), ya sean salvajes o de cría, incluidas todas las formas, partes y productos comestibles de dichos animales.

4.14. Salmuera: solución de sal en agua.

4.15. Semi-industrial: Pesca realizada por personas físicas o jurídicas, utilizando embarcaciones orientadas a la extracción del camarón con red de arrastre, la sardina y el atún con red de cerco.

4.16. SENASA: Servicio Nacional de Salud Animal

5. REQUISITOS PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE TERRESTRE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS


5.1. PERMISO DE FUNCIONAMIENTO OTORGADO POR EL SENASA

5.1.1. Cuenta con permiso de funcionamiento (CVO) vigente emitido por el ente regulador y es exclusivo para el tipo de producto que transporta evitando la contaminación cruzada.

5.1.2. Los medios de transportes de productos pesqueros deben renovar el registro del CVO una vez al año, para lo cual deben ser inspeccionados por personal oficial del SENASA. Para esto los dueños de los medios de transportes deben solicitar con 15 días de anticipación a la Dirección de Operaciones Regionales la fecha de inspección. Sin embargo esto no evita que el SENASA pueda realizar más inspecciones cuando lo crea pertinente.

5.1.3. El inspector oficial debe documentar la siguiente información de los medios de transporte:

- a) Número de placa
- b) Número de oficio
- c) Nombre del propietario y cédula
- d) Nombre del chofer y cédula
- e) Provincia, cantón y distrito
- f) Dirección
- g) Teléfono y celular
- h) Tipo de vehículo (refrigerado, neveras, contenedor)
- i) Nombre de Dirección Regional

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 5 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

- j) Fecha de inspección
- k) Permiso de INCOPESCA y fecha vencimiento del permiso de INCOPESCA
- l) Certificado Veterinario de Operación (CVO) y fecha de emisión

5.2 REQUISITOS DEL PERSONAL

5.2.El personal cuenta con certificado capacitación en el tema de manipulación e inocuidad de productos pesqueros y acuícolas (impartido por una institución autorizada para ello). Este certificado debe tener una vigencia máxima de 5 años.

5.3 CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO

5.3.1 Rotulado del vehículo


5.3.1.1 El medio de transporte está rotulado permanentemente con la leyenda “Transporte de pescado y mariscos” en un lugar visible en la parte externa del vehículo. Las letras del rotulo serán de un tamaño mínimo de 10 cm de altura. Además cuenta con el número de CVO impreso en la nevera o en el contenedor.

5.3.2 Condiciones de diseño e higiene de los vehículos

5.3.2.1 Los vehículos externamente se encuentran limpios.

5.3.2.2 Las neveras o contenedores deben estar diseñados y equipados de manera que:

- a) Sean de uso exclusivo para el pescado y los mariscos.
- b) Se proporcione al pescado o al marisco protección contra la contaminación con polvo, humo, la exposición a temperaturas extremas y la desecación por efecto del sol o del viento.
- c) No contaminen los alimentos o sus envases.
- d) Las paredes, los pisos y los techos estén hechos de un material apropiado y resistente a la corrosión, con superficies lisas e impermeables.
- e) Las superficies internas no presentan grietas ni hendiduras, impermeables, lisas, atóxicas, de fácil limpieza y desinfección.
- f) Puedan mantener con eficacia la temperatura, la humedad, el aire y otras condiciones necesarias para proteger los alimentos contra el crecimiento de microorganismos nocivos o indeseables y contra el deterioro que los puedan hacer no aptos para el consumo.
- g) Las neveras están construidas a una altura máxima de 1,2 m.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 6 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

5.3.3 Condiciones de drenajes

5.3.3.1 Existe un drenaje provisto de una llave segura de paso, colocado a nivel del piso, con el objetivo de evitar que los alimentos entren en contacto con el agua producto del derretimiento del hielo o que el agua derretida en un contenedor valla a contaminar los productos de otro contenedor.

5.3.3.2 Las operaciones de drenado antes durante y posterior a la carga o descarga de los productos no se realiza en carreteras ni lugares públicos, sino en sitios apropiados donde no se produzca contaminación ambiental, química o microbiológica.

5.4 CONTROL DE TEMPERATURA DEL PRODUCTO

5.4.1 Los vehículos de transporte que no utilizan hielo como como método para mantener la cadena de frío de los productos deben contar con un equipo de refrigeración lo suficientemente potente para mantener las temperaturas de producto fresco y congelado. Además deben contar con un sistema que indique o marque la temperatura del contenedor.


5.4.2 La temperatura para los productos congelados debe ser menor o igual a los -18°C ; permitiéndose una fluctuación máxima de $+3^{\circ}\text{C}$; con excepción del pescado congelado en salmuera destinado al enlatado, que se puede transportar a -9°C o a temperaturas inferiores.

5.4.3 Los productos frescos como el pescado, los mariscos y sus productos deben mantenerse a una temperatura lo más cercana a 0°C y no mayor a los 4°C . El transporte de pescado entero fresco debe mantenerse en estratos de poca altura y rodeado completamente de hielo.

5.5. ALMACENAMIENTO ADECUADO DEL PRODUCTO

5.5.1. Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de proceso de los alimentos, evitando en todo momento el daño y la contaminación del producto, además de la exposición a temperaturas altas y a procesos de desecación.

5.5.2. El producto se encuentra almacenado de manera tal que se permita la libre circulación de aire frío entre el producto y las paredes, el suelo y los paneles del techo, cuando los vehículos estén dotados de equipos de refrigeración mecánicos. Y en aquellos casos donde el método de enfriamiento es a base de hielo, este debe estar dispuesto de tal manera que mantenga cubierto completamente los productos pesqueros y acuícolas.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-IN-06
	REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS	Versión 01	Página 7 de 7
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Gestión Calidad	Aprobado por: Director de la DIPOA

5.6.SUMINISTRO Y CALIDAD DEL HIELO

- 5.6.1.** El hielo debe provenir de un establecimiento aprobado por el ente oficial y es fabricado con agua potable. Para lo cual se debe mantener copia de las facturas de compra del hielo, en la cual se detalle la procedencia de este.
- 5.6.2.** La manipulación es apropiada y evita su contaminación, utilizando los utensilios adecuados y de uso exclusivo.

5.7.DOCUMENTOS

- 5.7.1.** Cuenta con los registro de control de temperatura de los productos transportados de las embarcaciones mediana escala, avanzada, semi-industrial e industrial, además de los registros de control de temperatura en centros de recibo y muelles.

6. REFERENCIAS

- CODEX ALIMENTARIUS. 2009. Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Primera edición. FAO & OMS, Roma.
- REGLAMENTO (CE) N° 852 Relativo a la higiene de los productos alimenticios 2004. Diario Oficial de la Unión Europea, Comunidad Económica Europea: DO C 48 E de 24.2.2004, p. 1.
- REGLAMENTO (CE) N° 853 Establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal 2004. Diario Oficial de la Unión Europea, Comunidad Económica Europea: DO C 48 E de 24.2.2004, p. 23.
- REGLAMENTO (CE) N° 854 Establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano 2004. Diario Oficial de la Unión Europea, Comunidad Económica Europea: DO C 48 E de 24.2.2004, p. 82.

7. ANEXOS:

REQUISITOS PARA DE MEDIOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DIPOA-PG-016-RE-09